

# Saumon fumé à la gelée d'asperges et de petites légumes

*Gerookte zalm met een gelei  
van asperges en groenten*

Voorgerecht voor 15 personen	8	st	worteltjes
Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹	250	gr	meiknolletjes
Uitvoering: 2 personen	1	spe	prei
Servies: zet 15 borden in een vrieslade	1	l	krachtige visbouillon
Tijd uitserveren: 20.00 uur	1	pot	zwarte imikaviaar
	12	blad	gelatine
BENODIGDHEDEN:	½	bosje	peterselie
15 plak gerookte zalm	½	bosje	dille
8 st witte asperges	½	bosje	bieslook
8 st groene asperges			

---

## BEREIDING:

BEGIN OP TIJD EN WERK SNEL OM DE GROENTENGELEI  
ZO VLUG MOGELIJK IN DE KOELING TE KRIJGEN

18.00 uur Zet 15 borden in de vriezer. Maak de visbouillon van een dubbele hoeveelheid poeder als op de bus staat aangegeven. Week de gelatineblaadjes in koud water.

Schil de witte asperges grondig en snij de ondereinden eraf. Schil eventueel ook de groene. Geef de schillen en ondereinden aan de soep. Snij de asperges in stukjes van 2,5 cm lengte.

Kook de witte asperges beetgaar in de helft van de visbouillon en de groene asperges idem in de andere helft van de bouillon.

Haal de asperges uit de bouillon en laat uitlekken en afkoelen.

Snij worteltjes, preien en meiknolletjes *en brunoise* (in kleine blokjes) en kook eveneens beetgaar in wat bouillon.

Doe alle bouillon in één pan. Los hier de uitgeknepen gelatine in op. Giet de gelei in een grote ondiepe metalen schaal en laat in de koeling afkoelen en enigszins lobbijg worden, maar laat niet helemaal opstijven!!! Controleer regelmatig en denk aan het omslagpunt!!!

Zet ringen op voorgekoelde borden en verdeel hierin de groenten. Vul de ringen met gelei, maar zorg dat er ongeveer een kwart van de gelei overblijft. Laat de gevulde ringen opstijven in de koeling.

Vorm van de plakken gerookte zalm rozen. Zet ook koel weg.

Pluk van peterselie en dille **kleine** toefjes en zet apart.

19.30 uur Verwarm de overgebleven gelei heel even heel licht door, zodat deze weer net aan vloeibaar wordt. Roer er voorzichtig de imitatiekaviaar door. Laat in een koudwaterbad weer afkoelen, maar niet stijf worden.

Los de metalen ringen voorzichtig met een smal mesje van de inhoud en verwijder de metalen ringen van de borden. Giet wat kaviaargelei rond de groentengelei en laat nog enkele minuten opstijven.

---

20.00 uur **UITSERVEREN:** Garneer de groentengelei met de kleine toefjes peterselie en dille en leg er kruislings enkele sprietjes bieslook overheen. Plaats bovenop een zalmroos.

*Eet smakelijk (HL, PGW, YK, KvH)*

*Am2001-05-01*

# Crème d'asperges au brie de Meaux

## Aspergeroomsoep met brie

Soep voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☞

Uitvoering: 2 personen

Servies: zet 15 soepkoppen warm

Tijd uitserveren: 20.30 uur

VOOR DE SOEP:

30 st witte (soep)asperges

500 gr brie de Meaux

0,5 dl olijfolie

10 st sjalotjes

2 el citroensap

4 dl room

2 st voorgebakken stokbrood  
boterballetjes of -krullen

---

BENODIGDHEDEN VOOR DE BOUILLON:

1 kg runderpoulet

3 blad laurier

12 st geplette peperkorrels

2 stukjes foelie

2 speren prei

1 st winterpeen

1 st grote ui (met schil)

1 bosje bladselderij

2,5 l water

optioneel voor extra binding van de soep:

80 gr bloem

60 gr boter

---

BEREIDING:

18.00 uur (**liefst véél eerder**) Neem van de peterselie voldoende af om 3 el te hakken.

Schil de asperges grondig, want anders kunnen er later vervelende miniem kleine vezeltjes in de soep blijven zitten. Snij de ondereinden eraf. Snij de asperges in stukjes en zet in koud water apart of blancheer ze enkele minuten in kokend water.

Zet de runderpoulet met de grof gesneden groenten, aspergeschillen en -uiteinden (ook van voor- en hoofdgerecht), kruiden en specerijen op met 3 liter koud water. Breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat zo lang mogelijk trekken.

20.00 uur Passeer de bouillon door een fijne zeef.

Pel en snipper de sjalotjes. Laat de aspergestukje uitlekken.

Verhit de olijfolie in een pan en sauteer hierin de aspergestukjes en de gesnipperde sjalotjes. Laat alles korte tijd garen, maar niet kleuren.

Giet het citroensap erbij en vervolgens de bouillon. Laat een kwartiertje zachtjes trekken tot alles gaar is.

**De brie.** Deze kan op twee manieren worden verwerkt.

a) Doe de brie in stukjes bij de soep en laat enige tijd meegaren. Pureer de soep van het vuur af met de staafmixer.

b) Snij de brie in 15 plakjes en zet deze vlak voor het uitserveren even onder de grill. De soep wordt dan zonder brie van het vuur af met de staafmixer gepureerd.

Als de soep te dun gevonden wordt kan deze extra worden gebonden met een roux. Maak van boter en bloem een *blanke roux*, d.w.z. laat de roux niet kleuren. Giet al roerend steeds een pollepel bouillon bij de roux en laat binden. Voeg de room toe en laat de soep een minuut of vijf zachtjes doorkoken. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en indien gewenst wat suiker.

Bak het stokbrood af en maak boterballetjes of -krullen

---

20.30 uur UITSERVEREN: Verdeel de soep over voorverwarmde soepkommen. Garneer met gehakte peterselie. Leg er een plakje brie van onder de grill op, indien voor deze manier is gekozen. Zet gesneden stokbrood en boter op tafel.

# Calmar à l'encre et aux asperges blancs

*Inktvis in zwarte saus  
met witte asperges*

Tussengerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 kg kleine inktvis (schoon)

4 st inktzakjes

6 st sjalotjes

0,5 dl olijfolie

50 gr boter

5 dl witte wijn

½ bos peterselie

VOOR HET GARNITUUR:

15 st witte asperges

2 kopjes gemengde wilde rijst

25 gr boter

½ bosje dille

---

BEREIDING:

18.00 uur **De inktvis.** Spoel de inktvissen onder de koude kraan af en dep ze droog. Snij eventueel in stukjes.

Pel en snipper de sjalotjes. Hak 3 eetlepels peterselieblaadjes.

Verdeel olijfolie en boter over drie tefalpannen en fruit in elk van deze heel kort eenderde van de gesnipperde sjalotjes. Voeg in elke pan eenderde van de inktvisstukjes toe en bak op een hoog vuur lichtbruin.

Blus af met witte wijn en doe alles over in een gewone kookpan. Voeg inkt en gehakte peterselie toe. Doe het deksel op de pan en laat 50 minuten zachtjes smoren. Breng op smaak met versgemalen peper en zeezout. Hou warm.

**Het garnituur.** Schil de asperges grondig, snij de ondereinden eraf en geef deze met de schillen aan de soep. Kook de asperges gaar in water met wat citroensap.

Haal de asperges uit het nat, laat uitlekken en zet ze op een schaal, afgedekt op een warme plaats.

Breng een liter water met wat zout aan de kook. Stort 250 gram gemengde wilde rijst in de pan en breng alles opnieuw aan de kook. Roer de rijst even los van de bodem, sluit de pan en laat 25 minuten op een zeer laag vuur staan.

Giet het overvloedige vocht van de rijst en hou warm.

20.45 uur Snij de asperges overlangs door midden en snij deze helften nog een keer overdwers door midden en leg alles op een schaal. Smelt 25 gram boter en begiet de aspergestukken. Wals de schaal even voorzichtig heen en weer om de boter te verdelen.

---

21.00 uur **UITSERVEREN:** Schep met een ijslepel een bolletje rijst in het midden van verwarmde borden, garneer met een toef dille. Leg op elk bord 4 stukken asperges (2 kop- en 2 eindstukken) als de spaken van een wiel tegen het rijstbolletje. Schep tussen deze "spaken" 4 lepels inktvis in zwarte saus. Geef een paar krachtige slingers met de pepermolen over het geheel.

*Eet smakelijk (HL, PGW, YK, KvH)*

*Am2001-05-03*

# Sorbet de yaourt et de menthe

## *Sorbet van yoghurt met munt*

Een sorbet voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹

Uitvoering: 1 persoon

Servies: zet 15 champagnecoupes koud

Tijd uitserveren: 21.30 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR HET IJS:

5 dl volle yoghurt

300 gr kristalsuiker

3 dl water

1 bos munt

### VOOR GARNERING:

15 toef munt

15 st cocktailkersen met steel

---

### BEREIDING:

18.00 uur Breng water met suiker aan de kook en laat even doorkoken tot alle suiker is opgelost.

Neem van de munt 15 toefjes af en zet apart.

Doe de rest van de munt bij de suikersiroop en laat enkele minuten zachtjes doorkoken.

Haal de pan van het vuur en laat volledig afkoelen.

Passeer de siroop als deze is afgekoeld door een fijne bolzeef.

Vermeng de massa met de yoghurt en draai in de sorbetière tot ijs.

LET GOED OP DE IJSMACHINE, ANDERS VRIEST DE INHOUD VAST.

---

21.30 uur UITSERVEREN: Schep twee bolletjes ijs in gekoelde champagnecoupes en garneer met een toefje munt en een cocktailkers.

*Eet smakelijk (HL, KvH, YK, PGW)*

*Am2001-05-04*

# Entrecôte de veau au chèvre et au jambon d'Ardennes

## *Kalfsentrecote met geitenkaas en ardennerham*

Hoofdgerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

VOOR DE SAUS:

1 flesje appelcider (30 cl)

3 dl gevogeltefond

2 dl kalfsfond

100 gr koude boter

BENODIGDHEDEN:

15 st kalfsentrecotes

150 gr boter, geklaard

60 gr eidooier

peper en zout

2 st sjalotten

3 snee ardeens brood

1 st jonagold

100 gr chèvre (geitenkaas)

100 gr ardenner ham (plak)  
bieslook, tijd

VOOR HET GARNITUUR:

15 st even grote

**vastkokende aardappelen**

3 st grote bildstar

60 gr eidooier

0,5 dl warme melk

150 gr champignons

2 st sjalotjes

1 el gehakte peterselie  
boter

peper, zout

30 st witte asperges

BEREIDING:

18.00 uur Snij de korsten van de sneden brood en droog ze in de broodrooster.

Snij kleine croutons van het brood en bak deze even licht aan in een tefalpan met wat olijfolie en knoflook.

Pel en snipper de 2 sjalotjes. Schil de appel, snij in vieren, verwijder klokhuis, snij verder in 12 dunne partjes en snipper deze partjes. Snij geitenkaas en ardennerham in kleine blokjes. Knip 2 el bieslook. Meng alles luchtig door elkaar. Zet apart.

**Het vlees 1.** Schroeï de entrecotes snel dicht in de geklaarde boter in drie tefalpannen. Kruid met peper en zout. Leg de entrecotes op een beboterde bakplaat en zet afgedekt met alufolie op een warme plaats (niet warmer dan zo'n 45° anders garen ze door).

**De saus 1.** Giet het braadvet af en deglaceer de sleet met de appelcider. Voeg gevogeltefond toe, doe alles over in een sauspan en laat tot 1/3 inkoken. Voeg kalfsfond toe en passeer door een puntzeef. Zet apart.

**De aardappelen.** Snij aan boven- en onderzijde van de 15 aardappels een plakje af. Schil de aardappels en hol ze aan de bovenzijde met een boterballetjeslepel wat uit. Kook gaar, maar hou ze vooral heel. Bewaar het uitholsel voor de puree.

Schil en kook de bildstars en de tournures gaar en maak er met eidooier en wat warme melk een stevige puree van. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Snipper de sjalot, hak de champignons klein, hak 1 el peterselie. Fruit sjalot en champignons met wat boter tot ze droog zijn. Meng de peterselie erdoor. Vul de uitgeholde aardappelen met deze *duxelles sèches*. Spuit met een spuitzak met gekartelde spuitzak torentjes puree op de gevulde aardappels. Zet op een warme plaats.

**De asperges.** Schil de asperges grondig en snij de onderreinden eraf. Geef schillen en onderreinden aan de soep. Kook de asperges in water met een scheut melk gaar. Zet eveneens op een warme plaats.

21.45 uur Verwarm de grill op de hoogste stand.

Bestrijk de bovenkant van de entrecotes met eidooier en "plak" hierin wat van het appel-enz. mengsel. Plaats de bakplaat een minuut of wat onder grill en doe dit vervolgens ook met het aardappelgarnituur.

Warm de saus nog even door en monteer met de koude boter.

Smelt 50 gr boter in een sauteuse, maar laat niet kleuren. Snij de asperges overlans doormidden en wals ze voorzichtig door de gesmolten boter.

22.00 uur UITSERVEREN: Schep een sausspiegeltje op voorverwarmde borden. Leg daarin een filet en plaats er een gevuld aardappeltje, vier halve witte en twee halve groene asperges bij.

Eet smakelijk (HL, PGW, YK, KvH)

Am2001-05-05

# Bavaroise enrubanée au chocolat et au Grand Marnier

## Gestreepte chocolade- en Grand Marnier-bavarois

Nagerecht voor 15 personen  
Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹☹  
Uitvoering: 2 personen  
Oven voorverwarmen op: 180° C  
Tijd uitserveren: 22.30 uur

### VOOR DE VOOR DE GM BAVAROIS:

0,5 dl melk  
100 gr eidooier  
100 gr suiker  
3 blad gelatine  
0,7 dl Grand Marnier  
3 dl slagroom

---

### BENODIGDHEDEN VOOR HET BISCUITBESLAG-1:

6 st verse eieren  
190 gr suiker  
180 gr patent

### VOOR DE CHOCOLADEBAVAROIS:

120 gr pure couverture  
0,5 dl melk  
80 gr eidooier  
150 gr suiker  
30 gr bloem  
2 blad gelatine  
4 dl slagroom

### VOOR HET BISCUITBESLAG-2:

6 st verse eieren  
190 gr suiker  
140 gr patent  
40 gr cacao

### VOOR DE SORBETSIROOP:

125 gr suiker  
110 gr water  
15 gr glucose  
(van de siroop wordt slechts 1 dl gebruikt!)  
0,5 dl Grand Marnier

### KEUKENGEREI:

2 st flanringen Ø 22 cm  
2 st taartkartons Ø 24 cm  
2 st spuitzakken met gladde  
spuitmond Ø 1 cm

---

### BEREIDING:

18.00 uur **De sorbetsiroop.** Breng alle ingrediënten al roerend met een spatel in een sauspan aan de kook. Kook ongeveer 3 minuten door. Laat de siroop volledig afkoelen.

**Grand Marnier- en chocoladebiscuit.** WERK MET Z'N TWEEËN GELIJK OP.

Strijk twee bakplaten licht met gesmolten boter en bekleed ze met bakpapier.

Zeef de bloem voor het beslag-1 en de bloem met de cacao voor het beslag-2 in aparte kommen.

Splits de eieren en doe de dooiers in twee kommen en de eiwitten in twee andere.

Klop de dooiers met  $\frac{2}{3}$  van de suiker tot ze een lint vormen.

Klop de eiwitten met een snuffje zout schuimig, voeg dan de resterende suiker toe en klop de eiwitten stijf tot ze pieken vormen.

Vouw met een spatel ongeveer  $\frac{1}{3}$  van de eiwitten door elke dooiermassa tot een glad geheel. Laat de resterende eiwitten hierop glijden en vouw deze voorzichtig door het mengsel. Voeg voor alles geheel gemengd is al spatelend de gezeefde bloem, resp. bloem met cacao erdoor. Stop zodra een homogene massa is ontstaan anders wordt het beslag te zwaar.

Doe beide soorten beslag in een spuitzak en spuit afwisselend diagonale strepen op het bakpapier. Bak in 8 tot 10 minuten af in de oven. Laat een minuut of tien (niet veel langer!) afkoelen.

**De charlottes 1.** Leg een lege bakplaat met de onderkant over de plaat met het deeg en keer beide tegelijk om. Verwijder nu voorzichtig het papier, beginnend aan een hoek van het deeg. Snij de randen van het deeg netjes bij met een gekarteld mes.

Snij uit de hoek van elke plak een cirkel die iets kleiner is (ca 21 cm Ø) is dan de diameter van de flanring (= 22 cm). Snij verder enkele lange repen ter hoogte van de flanringen.

Meng 1 dl van de afgekoelde sorbetsiroop met de 0,5 dl Grand Marnier. En bestrijk hiermee de biscuitcirkels en -repen. Zet de flanringen op de taartkartons. Los de cirkels en de repen voorzichtig m.b.v. een plaatmes. Bekleed de ringen met een deegreep (met de siroop bestreken zijde aan de binnenkant). Snij passtukken uit de andere repen, plaats eveneens in de ringen en druk licht aan zodat het deeg goed aansluit. Leg de deegcirkels in de ringen met de bestreken kant naar boven. Zet apart.

**Grand Marnier bavaois.** Week de gelatine 20 minuten in koud water.

Doe eidooier met 50 gr suiker in een kom en klop met de mixer tot het mengsel een lint vormt.

Breng melk en resterende 50 gr suiker aan de kook en schenk de kokende melk al kloppend bij het dooiermengsel. Schenk het geheel terug in de pan en laat al roerend met een spatel op laag vuur binden (NIET KOKEN!). Bestrooi het oppervlak met poedersuiker om velvorming te voorkomen en laat afkoelen tot keukentemperatuur (niet in de koeling).

Verwarm de Grand Marnier en los hierin de uitgeknepen blaadjes gelatine op. Klop de slagroom niet helemaal stijf.

Roer de Grand-Marnieroplossing door de afgekoelde *crème anglaise* en vouw hier de geslagen room door met een garde.

**Chocoladebavaois.** Week de gelatine 20 minuten in koud water.

Doe eidooier met 75 gr suiker in een kom en klop zolang tot het mengsel een lint vormt. Zeef de bloem hierboven en meng zorgvuldig.

Breng melk en resterende suiker aan de kook. Schenk zodra zich bellen vormen  $\frac{1}{3}$  al roerend bij het dooiermengsel en schenk alles terug in de pan. Laat onder voortdurend roeren op een laag vuur ongeveer 2 minuten zachtjes doorkoken. Roer er van het vuur af de chocoladecouverture en de uitgeknepen blaadjes gelatine door. Bestrooi het oppervlak met poedersuiker om velvorming te voorkomen en laat afkoelen tot keukentemperatuur (niet in de koeling).

Klop de slagroom niet helemaal stijf en vouw deze voorzichtig met een garde door deze afgekoelde *crème pâtisserie*.

**De charlottes 2.** Laat beide bavaoises lobbijg worden. Doe ze vervolgens bij elkaar in één grote schaal. Roer even licht door met de steel van een houten lepel, zodat een gemarmerd effect ontstaat. Verdeel de massa over de twee flanringen. Zet de charlottes in de koeling om op te stijven.

---

22.30 uur    UITSERVEREN: Laat een mes tussen de flanringen en het deeg rondglijden en verwijder voorzichtig draaiend de ringen. Snij de charlottes met een telkens in heet water gedoopt mes in punten. Plaats de punten op dessertbordjes. Serveer er een kopje espresso bij.